**Методические рекомендации**

**по использованию разработки урока кулинарии по теме**

**«Блюда военно-полевой кухни. Приготовление рассыпчатой гречневой каши с тушенкой»**

Данный урок разработан применительно к предмету «Кулинария» по профессии «Повар». Тема урока «Приготовление рассыпчатой гречневой каши с тушенкой». Согласно календарно-тематического планирования урок проводится накануне празднования 70-летия Победы в Великой Отечественной Войне, поэтому в урок включены рецепты военно-полевой кухни. Их основная ценность в том, что они записаны со слов ветеранов – живых свидетелей той эпохи. Это способствует воспитанию патриотизма, уважения к ветеранам и пожилым людям.

В ходе урока используется презентация (Power Point), которая является вспомогательным средством и используется для активизации ученического внимания и повышения интереса к изучаемой теме.

Во второй части урока учащиеся выполняют практическую работу: готовят рассыпчатую гречневую кашу с тушенкой, которой угощают ветеранов ВОВ, приглашенных на мероприятие.

Для проведения данного занятия необходимы: учебный класс, оснащённый мультимедийным оборудованием или ноутбук, проектор и переносной экран, лаборатория для выполнения практической работы.

План-конспект занятия является основой, которой руководствуется педагог. В результате чего педагог и ребята легко справляются с поставленными задачами занятия.

Данное занятие может быть использовано как педагогами дополнительного образования, так и учителями технологии.